PRIMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUÇÕES

STOOMKOKER
CUIT VAPEUR
STOOMKOCHER
MÁQUINA DE COZER A VAPOR

SK3

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.
lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.
Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e conserve-as para uma consulta posterior.

1.	GARANTIE NL GARANTIE FR GARANTIE DE GARANTIA	3 4 5 7
2.	RECYCLAGE INFORMATIE INFORMATION DE RECYCLAGE RECYCLING INFORMATIONEN INFORMAÇÃO SOBRE RECICLAGEM	9 9 10 10
3.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN PRECAUTIONS SICHERHEITSANWEISUNGEN CUIDADOS	11 19 28 37
4.	ONDERDELEN PARTIES TEILE COMPONENTES	14 22 31 40
5.	GEBRUIK USAGE BENUTZUNG USO	14 22 31 40
6.	ONDERHOUD NETTOYAGE WARTUNG MANUTENÇÃO	15 24 33 42
7.	STOOMTIJDENTABELLEN TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON A LA VAPEUR GARZEITEN TABELAS SOBRE TEMPO DE COZIMENTO	16 24 33 42

1. GARANTIEBEPALING

Geachte Klant,
Circa 95 % van de klachten zijn helaas terug te voeren op bedieningsfouten en kunnen zonder problemen opgelost worden als u telefonisch, per e-mail of per fax contact opneemt met onze speciaal voor u opgerichte service.
Daarom verzoeken wij u eerst gebruik te maken van onze Hotline voordat u uw apparaat opstuurt of naar de winkel terugbrengt. Hier zullen wij u helpen - zonder dat u daarvoor uw huis hoeft te verlaten.

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervalt automatisch in de volgende gevallen :
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

De leverancier en fabrikant kunnen niet aansprakelijk worden gesteld in geval van schade en/of verwondingen welke ontstaan zijn door het niet naleven van de instructies in deze handleiding.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :
Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via de Post naar onderstaand adres.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Het opsturen van het toestel kan vanuit eender welk postkantoor in België. Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd. U hoeft geen andere vermeldingen, zoals “port betaald door de bestemmeling”, te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos.
Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

VOOR HET GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG
Gelieve het defecte toestel niet terug te sturen, maar telefonisch contact op te nemen met onze dienst naverkoop op het nummer 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Cher Client,
environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet. En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur: Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse.

La garantie ainsi que la responsabilité du fournisseur et du fabricant seront supprimées sans avis préalable en cas de :
- branchement incorrect, par exemple une tension électrique trop élevée.
- utilisation incorrecte, inadéquate ou anormale.
- entretien insuffisant ou incorrect.
- réparation ou modification de l'appareil réalisée par l'utilisateur lui-même ou une tierce personne non agréé.
- utilisation des parties et des accessoires non recommandés ou non fournis par le fournisseur ou le fabricant.

Le fournisseur et le fabricant ne peuvent pas être tenus pour responsable en cas de dommages et/ou des lésions si les instructions dans ce manuel ne sont pas respectées.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :
Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Vous pouvez envoyer votre appareil de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

POUR LE GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Veuillez ne pas renvoyer votre appareil défectueux, mais contacter notre service après-vente au numéro suivant : 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.
Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein gilt der Kassenzettel.

In folgenden Fällen verfallen automatisch die Garantieansprüche bzw. Verantwortlichkeiten des Lieferant und Herstellers:
- bei verkehrtem Anschließen (z.B. mit hoher elektrischer Spannung)
- bei verkehrtem oder unsachgemäßem Gebrauch
- bei zu wenig oder unzureichender Pflege
- bei Reparaturen oder Veränderungen durch den Verbraucher oder unqualifizierte Dritte
- bei Anwendung des Gerätes mit Teilen oder Zubehör, welches durch den Lieferant/Hersteller nicht empfohlen oder mitgeliefert wird

Weder der Hersteller noch der Lieferant übernehmen Haftung bei Schadensfällen oder Verletzungen, bei denen das Gerät nicht gemäß der Anweisungen in der Gebrauchsanleitung benutzt worden ist.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS
Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS an nachfolgende Adresse senden.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Der Versand des Geräts ist möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichkode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandtbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie “Porto für den Empfänger” sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

FÜR DAS GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG
Bitte senden Sie das kaputte Gerät nicht zurück, sondern nehmen Sie telefonisch unter folgender Nummer Kontakt mit uns auf : 0032/14 21 85 71.

ANTWOORDKAART/CARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM .....
NAME

ADRES
ADRESSE .....
ADRES

POSTCODE PLAATS
CODE POSTAL ..... LOCALITE .....
POSTKODE WOHNORT

TEL : .....

E-MAIL : .....

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

GARANTIA

Prezado(a) Cliente,
Os nossos produtos são submetidos a rigorosos controlos de qualidade. Se apesar desse controlo, o seu aparelho apresentar qualquer defeito, entre em contacto com nosso Serviço de Atendimento ao Cliente indicado na Garantia. Você também pode entrar em contacto connosco através do telefone abaixo:

FGM Lda.

Rua da Mainca 642
Apartado 1080
4466-901 S. Mamede de Infesta
Portugal

Tel. : 22-9 06 91 40
Fax. : 22-9 01 68 70
geral@fgm.pt

Condições de Garantia (sem limitações dos direitos legais):

1. O prazo de garantia é de 3 (três) anos a partir da data de compra.

2. Caso verifique qualquer defeito, comunique imediatamente. Qualquer reclamação feita após o prazo de garantia será desconsiderada, a menos que ocorra até 2 (duas) semanas do final deste prazo.

3. Solicitamos que não nos envie o produto defeituoso sem antes ter contactado o Serviço de Atendimento ao Cliente.

Informamos que esta garantia não terá validade nos casos de utilização indevida, não atendendo as orientações de segurança, nos casos em que o produto tenha sofrido choque ou tenha sido objeto de reparo por um serviço não autorizado. No caso de ocorrência de defeito não coberto por esta garantia, os custos de conserto serão de sua responsabilidade. Essa garantia não se aplica às partes sujeitas a desgaste.

Em caso de reclamação, deverá apresentar o Certificado de Garantia e o comprovativo da compra do artigo defeituoso e, se possível, uma descrição pormenorizada da avaria.

GUARDE BEM ESTA GARANTIA

PREENCHER ESTE TALÃO TOTALMENTE E JUNTAR AO APARELHO

.....

Ref. :

Escrever em maiúsculas s.f.f.

Apelido : .....

Nome : .....

Rua : .....

Código Postal / Localidade : .....

País : .....

Telefone : .....

Data da compra : .....

DESCRIÇÃO DA AVARIA:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

2. INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

2. RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronishcen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen Über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

2. INFORMAÇÃO SOBRE RECICLAGEM

O símbolo no produto ou na embalagem significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico normal, mas sim num local de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Ao garantir que o produto é eliminado correctamente, está a contribuir para a protecção do meio ambiente e da saúde pública. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, pode entrar em contacto com o seu município/junta de freguesia local, com os serviços municipalizados ou dirigir-se à loja onde adquiriu o produto.

A embalagem é reciclável.

3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruiken van elektrische toestellen moeten altijd enkele veiligheidsmaatregelen in acht genomen worden, waaronder de volgende:

- Lees zorgvuldig alle instructies. Bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
  - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
  - Boerderijen
  - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
  - Gastenkamers, of gelijkaardige
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen (waaronder kinderen) met een fysieke of sensoriële beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel door een persoon die instaat voor hun veiligheid.
- Hou kinderen in het oog om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 16 jaar. Het mag wel gebruikt worden door kinderen ouder dan 16 jaar als ze steeds in het oog gehouden worden. Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een fysieke of sensoriële beperking

of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel. Hou het toestel en zijn stekker buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar. Reiniging en onderhoud mogen nooit door kinderen uitgevoerd worden.

- Dit toestel moet steeds op een vlak en stabiel oppervlak geplaatst worden.
- De stekker moet uit het stopcontact getrokken worden wanneer het toestel niet in gebruik is, tijdens reiniging en onderhoud en bij het terugplaatsen van onderdelen. Laat het toestel afkoelen vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen.
- Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn service center of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaren te vermijden.
- Opgelet: Om gevaren te vermijden, mag het toestel niet gebruikt worden met een extern schakelapparaat, zoals een timer, of mag het niet aangesloten worden op een stroomkring die regelmatig aan- en uitgeschakeld wordt.
- Raak geen hete onderdelen aan.
  Gebruik ovenhandschoenen wanneer u het deksel of één van de potten verwijdert, zo voorkomt u

brandwonden.

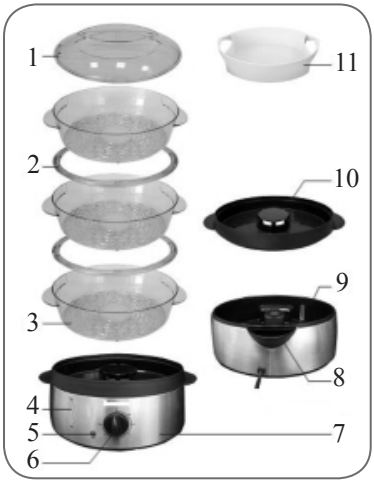
- Om u tegen het risico van elektrocutie te beschermen mag u het snoer, de stekker of de basis van het toestel nooit in water of een andere vloeistof onderdompelen.
- Het gebruik van onderdelen die niet bij het toestel werden geleverd of aanbevolen worden door de fabrikant, kunnen ongelukken veroorzaken.
- Gebruik het toestel niet buiten.

- Plaats het toestel niet : in de buurt van een fornuis, in een microgolfoven, in een verwarmde oven of direct onder een kast.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden wanneer u het toestel verplaatst terwijl het heet water, voedsel of enige andere vloeistof bevat.
- Gebruik het toestel alleen voor datgene waarvoor het gemaakt werd.
- Vul het toestel niet hoger dan de maximum-aanduiding (ongeveer 1600ml).
- Open het deksel heel voorzichtig om brandwonden te voorkomen en laat het water in de stoomschaal druppelen.
- Open de basis van het toestel nooit. De basis bevat geen onderdelen die door uzelf kunnen hersteld of vervangen worden.
- Stoom nooit bevroren voedsel. Ontdooi het voedsel eerst alvorens het te stomen.
- Plaats het druppelopvangbakje steeds op de basis.
- Het toestel bevat een droogkookbeveiliging die er voor zal zorgen dat het toestel uitschakelt wanneer het water op is.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING.

4. ONDERDELEN

1. Deksel
2. Stapelring
3. Stoomschalen
4. Waterniveau-aanduiding
5. Stroomindicatie
6. Timer
7. Behuizing
8. Vulopening
9. Waterreservoir
10. Druppelopvangbakje
11. Rijstschaal



5. GEBRUIK

Maak alle onderdelen proper alvorens het toestel voor de eerste maal te gebruiken. Vul vervolgens het waterreservoir met water en laat enkele minuten stomen zonder de stoomschalen op het toestel te plaatsen. Dit is nodig voor mogelijke productieresten te verwijderen.

Koken met 1 stoomschaal

1. Vul het waterreservoir met koud kraantjeswater. Vul het reservoir nooit lager dan de minimum aangegeven hoogte en nooit hoger dan de maximum aangegeven hoogte.
2. Plaats het druppelopvangbakje op de basis.
3. Plaats kruiden in het midden van het druppelopvangbakje. Zo kunt u nog meer smaak toevoegen aan uw voedsel.
4. Plaats voedsel in de stoomschaal en zet het deksel erop zodat verschillende handvaten boven elkaar staan en de tabs in het deksel goed in de openingen passen van de stoomschaal.
5. Zet de stoomschaal op de basis. Steek de stekker in het stopcontact en stel de gewenste tijd in, tot maximum 60 min. Wanneer de stoomtijd voorbij is hoort u een belsignaal, het stroomlichtje gaat uit en het toestel schakelt automatisch uit. Er kan water achterblijven in het reservoir.
6. Wanneer u rijst kookt in de rijstschaal moet u rijst, water en kruiden rechtsreeks in de rijstschaal doen.
7. De rijstschaal kan ook gebruikt worden voor het koken van groenten, andere soorten voedsel met saus, vis in water of het opwarmen van reeds bereide

producten.
Nota : gebruik altijd het druppelopvangbakje wanneer u de rijstschaal niet gebruikt. Het voorkomt dat sappen van het voedsel in het water terecht komen en zo mee terug verdampen. U kunt de opgevangen sappen gebruiken voor het maken van sausen of soepen.

Koken met meerdere stoomschalen

- Het is mogelijk verschillende producten in ieder stoomschaal te bereiden.
- Als u producten gaat bereiden met verschillende bereidingstijden, legt u het product dat het langste moet stomen in de onderste schaal. Als de timer de tijd aangeeft die het andere product nodig heeft, verwijdert u het deksel met een ovenhandschoen en plaatst u de andere stoomschalen op de onderste stoomschaal. Het deksel sluiten en het stomen vervolgen.
- Kook vlees, vis en gevogelte in de onderste stoomschaal. Zo voorkomt u dat de sappen uit het voedsel op het andere voedsel druppen.
- Voor het beste resultaat kunt ook best rijst in de onderste stoomschaal koken, wanneer u rijst kookt samen met vlees, vis of gevogelte moet u de rijst wel in de bovenste schaal zetten.
- Wanneer er geen stoom meer uit de stoomgaatjes komt, maar de timer nog steeds loopt, moet u even het waterreservoir controleren. Het zou kunnen dat u nog een half kopje water moet toevoegen.
- Elke stoomschaal is ook uitgerust met uithollingen waar u eieren kunt in plaatsen voor ze te koken.
- Wanneer u verschillende stoomschalen gebruikt, zal het langer duren vooraleer het voedsel klaar is.
- Plaats kleinere stukken bovenaan, grotere stukken onderaan.
- Wanneer u grote hoeveelheden stoomt, raden wij u aan om halfweg het kookproces alles goed om te roeren. Gebruik hiervoor een spatel en draag ovenhandschoenen.

SMAAK TIPS :
U kunt kruiden toevoegen op het smaakrekje om voeding meer smaak te geven zonder zout toe te voegen.
U kunt ½ tot 3 theelepels van gedroogde kruiden toevoegen . Wanneer u verse kruiden gebruikt moet u de bladeren eerst hakken en de hoeveelheid verdrievoudigen. Om te voorkomen dat kleine kruiden door het schermpje vallen, maakt u het eerst nat voordat u de kruiden toevoegt.

6. ONDERHOUD

Schalen, deksel, en druppelopvangbakje :
Was ze af in water met detergent en droog ze zorgvuldig terug af. Deze onderdelen mogen in de vaatwasmachine.

Waterreservoir :
Giet warm water met een milde detergent in het reservoir. Reinig met een zachte borstel of doek. Spoel grondig uit met zuiver warm water.

Het verwarmingselement :
Na een periode van gebruik kan het verwarmingselement aankalken. Ga als volgt te werk voor het schoonmaken :

- Plaats geen onderdelen op de basis.
- Giet azijn in het reservoir tot aan de lijn die het maximum aangeeft.
- Steek de stekker in het stopcontact en zet de timer op 20 minuten.
- Zorg ervoor dat de oplossing niet overkookt of gemorst wordt.
- Wanneer het belsignaal weerklinkt en het stroomlichtje uitgaat, verwijder de stekker uit het stopcontact en giet de azijn uit het reservoir.
- Spoel het reservoir grondig met zuiver warm water
- De binnenkant van het waterreservoir en het druppelopvangbakje kunnen na verloop van tijd verkleuren wanneer u herhaaldelijk kruiden gebruikt. Dit is normaal.

Buitenkant van de basis :
Reinig de buitenkant en het snoer met een vochtige doek en droog ze zorgvuldig af.
Plaats de basis nooit in water of enige ander vloeistof.
Nota : gebruik geen bleekmiddel of agressief reinigingsmiddel op eender welk onderdeel van het toestel schoon te maken.

7. STOOMTIJDENTABELLEN

De hieronder vermelde tijden zijn gebaseerd op het gebruik van koud water in het waterreservoir. De tijden zijn ook gebaseerd op het gebruik met 1 stoomschaal. Wanneer u meerdere ovenschalen gebruikt, zal de tijd dus verlengd worden.
De gaartijd zal verschillen naar gelang de dikte en grootte van deze verschillende ingrediënten. Hoe fijner de ingrediënten gesneden zijn, hoe sneller ze gaar zullen zijn.

GROENTEN

PRODUCT	SOORT	HOEV.	STOOM-TIJD	SUGGESTIES
Aardappelen	Vers	500g	30-35min	Halfweg omroeren
Erwten	Diepvries	150g	7-10 min	Halfweg omroeren

Wortelen	Vers in schijfjes	300g	12-20 min	Halfweg omroeren
Bloemkool	Vers	100g	19-22 min	Halfweg omroeren
Sperziebonen	Vers	100g	6-7 min	Halfweg omroeren
Broccoli	Vers	100g	11-15 min	Halfweg omroeren
Spinazie	Vers	275g	11-14 min	Halfweg omroeren
Asperges	Vers	200g	3-5 min	Stapel de asperges kruislings in de schaal.
Kool (witte kool/ rode kool)	Vers, fijn gesneden	225g	14-18 min	Halfweg omroeren
Courgettes	Vers, doormidden gesneden	350g	7-10 min	Halfweg omroeren

VLEES

PRODUCT	**SOORT**	**HOEV.**	**STOOM-TIJD**	**SUGGESTIES**
Kip	Filet	350g	25-35 min	Kruiden met kipkruiden, curry, enz. Verwijder overtollig vet.
Worst	Knakworstjes Frankfurters	300g	21-27 min	Voor de bereiding met een vork doorprikken.
Rund	Reepjes 2cm	350g	15-25 min	Verwijder overtollig vet.

Varken	Kotelet	250g	25-45 min	Verwijder overtollig vet.
Lam	Kotelet	425g	25-45 min	Verwijder overtollig vet.

VIS

PRODUCT	SOORT	HOEV.	STOOM-TIJD	SUGGESTIES
Visfilet	Pladijs Tong	225g	15-20 min	Kruiden met viskruiden, droge mosterd, citroen-extract
Mosselen	Vers	400g	15-20 min	Halfweg omroeren. De mosselen zijn gaar wanneer de schelpen open zijn.
Moten vis	Zalm Kabeljauw Tonijn	425g	18-22 min	De vis is klaar wanneer deze uit elkaar valt als je er op drukt.

DIVERSE

PRODUCT	SOORT	HOEV.	STOOM-TIJD	SUGGESTIES
Rijst	Wit Zilvervlies	300g + 4,5dl water voor 3 personen	35 min 45 min	Halfweg omscheppen en laten uitlekken
Pasta	Spaghetti	180g + 6dl water voor 3 personen	28-30 min	Halfweg omscheppen
Eieren	Hard gekookt Zacht gekookt	6 stuks 6 stuks	20 min 11 min	

3. PRECAUTIONS

L'utilisation d'appareils électriques requiert toujours la prise en compte de consignes de sécurité, dont les suivantes :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil et conservez-le pour une consultation ultérieure.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
  - Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables
  - Fermes
  - Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
  - Chambres d'hôtes ou comparables
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (des enfants inclus) présentant un handicap physique ou sensoriel, ou une capacité mentale limitée, ou encore une expérience ou des connaissances insuffisantes, à moins que ces personnes ne soient sous surveillance ou n'aient reçu, d'une personne qui assure leur sécurité, des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 16 ans. Il peut toutefois être utilisé par

des enfants de plus de 16 ans, pour autant qu'ils soient sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, ou par des personnes possédant une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissant les dangers liés à son utilisation. Gardez l'appareil et sa fiche électrique hors de portée des enfants de moins de 16 ans. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent jamais être effectués par des enfants.

- Cet appareil doit toujours être placé sur une surface plane et stable
- L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, lors de son entretien ou lors du remplacement de composants. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou d'enlever des composants, ainsi que lorsqu'il est nettoyé.
- En cas de dégâts au cordon électrique, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un centre de services qualifié ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Attention : Pour éviter tout danger, l'appareil ne peut pas être utilisé avec un appareillage externe, tel un minuteur, ni être raccordé à un circuit régulièrement mis sous ou hors tension.
- Pour éviter toute brûlure, il est recommandé de ne pas

toucher la surface de l'appareil. Si vous enlevez le couvercle ou une des marmites, utilisez des gants de cuisine afin d'éviter des brûlures.

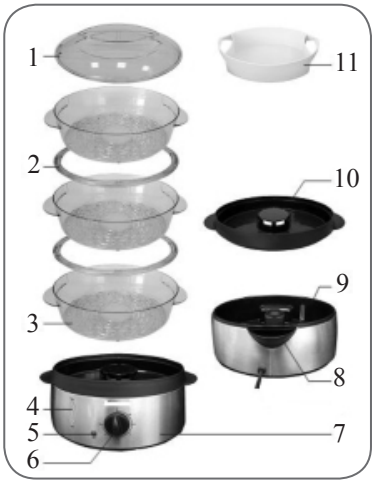
- N'immergez jamais le cordon, la fiche ou la base de l'appareil, afin d'éviter le risque d'électrocution.
- N'utilisez jamais des pièces qui ne sont pas fournies ou recommandées par le fabricant : l'utilisation des pièces inappropriées pourrait vous exposer à des dangers.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.

- Ne placez pas l'appareil : à proximité d'une cuisinière, dans un four à micro-ondes, dans un four chaud ou directement sous une armoire.
- La plus grande précaution est requise lorsque vous déplacez l'appareil alors qu'il contient de l'eau, de la nourriture ou tout autre liquide chaud.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Ne remplissez pas l'appareil au-delà de la limite indiquée (environ 1600 ml).
- Ouvrez le couvercle très prudemment pour éviter de vous brûler et laissez l'eau goutter dans le bol vapeur.
- N'ouvrez jamais la base de l'appareil. La base ne contient aucun élément que vous puissiez réparer ou remplacer vous-même.
- Ne cuisez jamais d'aliments congelés. Décongelez d'abord vos aliments avant de les cuire à la vapeur.
- Placez toujours le récupérateur de jus sur la base.
- L'appareil contient un dispositif de sécurité en cas de fonctionnement à sec. Celui-ci veille à ce que l'appareil s'éteigne lorsqu'il n'y a plus d'eau

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER PLUS TARD

4. PARTIES

1. Couvercle
2. Anneau d'empilage
3. Plats de vapeur
4. Indication du niveau d'eau
5. Témoin lumineux
6. Minuterie
7. Boîtier
8. Ouverture de remplissage
9. Réservoir d'eau
10. Bac d'égouttage
11. Plat pour le riz



5. USAGE

Nettoyez chaque élément avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Remplissez ensuite le réservoir d'eau et laissez l'appareil fonctionner quelques minutes sans les bols vapeurs. Cela est nécessaire pour éliminer les résidus de production.

Cuire avec un seul plat de vapeur

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet. Ne remplissez jamais l'eau en dessous de la limite minimale ni au-dessus de la limite maximale.
2. Placez un bac à gouttes sur la base.
3. Mettez des épices au centre du bac. Ainsi vous ajoutez du goût à votre nourriture.
4. Mettez votre nourriture dans le plat de vapeur, placez le couvercle de sorte que plusieurs poignées se trouvent les uns sur les autres et les onglets du couvercle s'adaptent dans les ouvertures du plat de vapeur.
5. Placez le plat de vapeur sur la base. Mettez la fiche dans la prise de courant et programmez le temps désiré, 60 minutes au maximum. A la fin de la cuisson à la vapeur vous entendrez un signal sonore, la lampe témoin s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement. Il est possible qu'il y a encore un peu de l'eau dans le réservoir.
6. Dans le cas où vous utilisez le plat pour le riz, mettez le riz, l'eau et les épices directement dans le plat. Remplissez le réservoir d'eau de votre steamer jusqu'à la quantité indiquée.
7. Le plat pour le riz peut aussi servir pour la cuisson des légumes, d'autres sortes de nourriture avec sauce, du poisson dans de l'eau ou pour réchauffer des produits déjà préparés.

Note: il est à conseiller d'utiliser toujours le bac à gouttes si vous n'utilisez pas le plat pour le riz. Ainsi vous évitez que les jus de la nourriture se mêlent à l'eau et s'évaporent à nouveau. Les jus rassemblés peuvent être utilisés pour vos sauces ou potages.

La cuisson avec plusieurs plats de vapeur

- Chacun des plats de vapeur permet de préparer des produits différents simultanément.
- Si vous préparez des produits avec un temps de préparation différent, mettez le produit qui exige plus de temps pour cuire à la vapeur dans le plat inférieur. Si la minuterie indique le temps nécessaire pour l'autre produit, vous enlevez le couvercle avec un gant de cuisine. Placez l'anneau de support sur le plat inférieur et mettez le plat de vapeur supérieur au-dessus. Fermez le couvercle et continuez la cuisson à la vapeur.
- Utilisez le plat inférieur pour cuire de la viande, du poisson et de la volaille. Ainsi vous évitez que les jus de la nourriture dégouttent sur les autres produits.
- Pour le meilleur résultat, cuisez le riz dans le plat inférieur. Mettez le riz dans le plat supérieur si vous le cuisez ensemble avec de la viande, du poisson ou de la volaille.
- Si la minuterie est encore en marche, mais s'il n'y a plus de vapeur qui sort des trous, il faut contrôler le réservoir d'eau. Il est bien possible que vous devez ajouter encore une demi-tasse d'eau.
- Chaque bol vapeur est également équipé de renfoncements dans lesquels vous pouvez placer des œufs pour les cuire.
- Si vous utilisez plusieurs bols vapeurs, cela prendra plus de temps avant que vos aliments ne soient prêts.
- Placez les plus petits aliments au-dessus et les plus grands en dessous.
- Lorsque vous cuisez de la nourriture en grande quantité, nous vous conseillons de bien tout mélanger à mi-cuisson.. Pour ce faire, utilisez une spatule et mettez des maniques.

CONSEILS POUR UN MEILLEUR GOÛT

Par l'ajoute des épices sur la grille, vous pouvez donner plus de goût sans l'addition de sel. Vous pouvez ajouter ½ à 3 cuillères à thé d'épices séchées. Si vous employez des épices fraîches, il faut d'abord hacher les feuilles et tripler la quantité. Mouillez le grillage avant d'ajouter les épices, afin d'éviter que les petites épices tombent.

6. NETTOYAGE

Plats, couvercle et bac à gouttes:
Lavez-les dans de l'eau avec un peu de détergent et essuyez-les soigneusement. Ces pièces peuvent aussi être lavées dans le lave-vaisselle.

Réservoir d'eau:
Versez de l'eau chaude avec un détergent doux dans le réservoir. Nettoyez avec une brosse douce ou un chiffon. Rincez profondément avec de l'eau chaude.

La résistance:
Après un certain période d'usage la résistance peut être entartrée. Procédez comme suite pour la nettoyer:

- Ne mettez pas de pièces sur la base.
- Remplissez le réservoir avec du vinaigre jusqu'au maximum.
- Mettez la fiche dans la prise de courant et mettez la minuterie à 20 minutes.
- Veillez à ce que la solution ne déborde pas.
- Si vous entendez le signal sonore et la lampe témoin s'éteint, vous devez retirer la fiche de la prise et déverser le vinaigre du réservoir.
- Rincez le réservoir à fond avec de l'eau chaude.
- L'intérieur du réservoir d'eau et le bac à gouttes peuvent se décolorer si vous utilisez des épices à plusieurs reprises. Ceci est tout à fait normal.

L'extérieur de la base:
Nettoyez l'extérieur et le cordon à l'aide d'un chiffon humide et essuyez-les minutieusement. Ne jamais mettre la base dans de l'eau ou un autre liquide.
Note: N'utilisez pas de décolorant ou de nettoyant mordant pour nettoyer n'importe quelle pièce de l'appareil.

7. TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON A LA VAPEUR

Les temps de cuisson mentionnés ci-dessous se basent sur un usage de l'appareil avec de l'eau froide dans le réservoir. Les durées se basent également sur une cuisson avec 1 bol valeur. Lorsque vous utilisez plusieurs bols, le temps de cuisson est donc plus long.
Le durée de cuisson diffère en fonction de l'épaisseur et de la taille des ces différents ingrédients. Plus les ingrédients sont coupés finement, plus vite ils sont cuits.

LEGUMES

PRODUIT	SORTE	QUANT.	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
Pommes de terre	Fraîches	500g	30-35 min	Remuer à la moitié
Pois	Surgelés	150g	7-10 min	Remuer à la moitié
Carottes	Fraîches en tranches	300g	12-20 min	Remuer à la moitié
Chou-fleur	Frais	100g	19-22 min	Remuer à la moitié
Haricots verts	Frais	100g	6-7 min	Remuer à la moitié
Broccoli	Frais	100g	11-15 min	Remuer à la moitié
Epinards	Frais	275g	11-14 min	Remuer à la moitié
Asperges	Fraîches	200g	3-5 min	Mettez les asperges en croix dans le plat
Choux (blanc/ rouge)	Frais, finement coupé	225g	14-18 min	Remuer à la moitié
Courgettes	Fraiches, coupées en deux	350g	7-10 min	Remuer à la moitié

VIANDE

PRODUIT	SORTE	QUANT.	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
Poulet	Filet	350g	25-35 min	Assaisonner avec des épices de poulet, curry, etc. Élimine le gras excédentaire
Saucisson	Knack Francfort	300g	21-27 min	Percer avec une fourchette avant la préparation.
Bœuf	Lanières de 2 cm	350g	15-25 min	Élimine le gras excédentaire.
Porc	Côtelette	250g	25-45 min	Élimine le gras excédentaire.
Agneau	Côtelette	425g	25-45 min	Élimine le gras excédentaire.

POISSON

PRODUIT	SORTE	QUANT.	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
Filet de poisson	Plie Sole	225g	15-20 min	Assaisonner avec des épices de poisson, de la moutarde sèche, d'essence de citron
Moules	Fraîches	400g	15-20 min	Remuer vers la moitié du temps de cuisson. Les moules sont cuites lorsqu'elles sont ouvertes.

Darnes de poisson	Saumon Cabillaud Thon	425g	18-22 min	Le poisson est prêt lorsqu'il se décompose une fois que vous appuyez dessus.

AUTRES

PRODUIT	SORTE	QUANT.	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
Riz	Blanc Complet	300grammes + 4,5 dl d'eau pour 3 personnes	35 min 45 min	Remuer vers la moitié du temps de cuisson + laisser s'égoutter
Pâtes	Spaghetti	180 grammes + 6 dl d'eau pour 3 personnes	28-30 min	Remuer vers la moitié du temps de cuisson
Oeufs	Durs Mollets	6 pièces 6 pièces	20 min 11 min	

3. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Beim Betrieb elektrischer Geräte sind immer einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten. Dazu gehören folgende Anweisungen:

- Lesen Sie gründlich die Gebrauchsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen und bewahren Sie sie auf, damit Sie sie später zu Rate ziehen können.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:
  - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern.
  - Bauernhöfe
  - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
  - Gästezimmer oder Ähnliches
- Dieses Gerät darf nicht von Menschen (auch Kindern) mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden während des Gebrauchs beaufsichtigt oder sie haben durch eine Person, die sich für ihre Sicherheit verbürgt, eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten.
- Kinder sind im Auge zu behalten, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 16 Jahren benutzt werden. Es kann von Jugendlichen ab 16

Jahren benutzt werden, wenn sie dabei im Auge behalten werden. Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis können dieses Gerät verwenden, sofern sie beaufsichtigt werden oder sie Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sie sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind. Bewahren Sie das Gerät und dessen Stecker außerhalb der Reichweite von Kindern unter 16 Jahren auf. Reinigung und Wartung dürfen in keinem Fall von Kindern durchgeführt werden.

- Dieses Gerät muss jederzeit auf einer ebenen, stabilen Oberfläche aufgestellt werden.
- Bei Nichtgebrauch, bei der Wartung und beim Austauschen von Teilen muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Lassen Sie das Gerät vor dem Hinzufügen oder Entfernen von Komponenten bzw. vor der Reinigung zunächst abkühlen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, sollte es, um Unfallrisiken auszuschließen, durch den Hersteller, einen qualifizierten Kundendienst oder eine qualifizierte Person ersetzt werden.
- Achtung: Zur Vermeidung zusätzlicher Gefahren sollte das Gerät nicht in Verbindung mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen Timer oder an einen Stromkreislauf, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, verwendet werden.

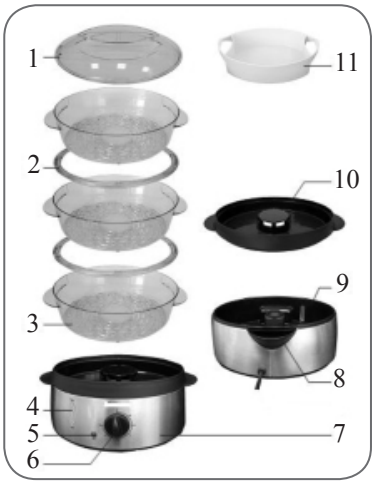
- Berühren Sie keine heißen Teile. Benutzen Sie die Henkel des Geräts. Tragen Sie immer Sicherheitshandschuhe, wenn Sie den Deckel bzw. einen der Töpfe entfernen, um Verbrennungen vorzubeugen.
- Um Verletzungen durch Stromschlag zu vermeiden, dürfen Sie die Schnur, den Stecker oder die Grundeinheit des Geräts nicht in Wasser bzw. eine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Die Benutzung von nicht im Lieferumfang enthaltenen bzw. vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen kann zu Unfällen führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Herdes, eines Mikrowellenherdes, in einem angeheizten Ofen oder direkt unter einem Schrank auf.
- Es ist äußerste Vorsicht geboten, wenn Sie das Gerät versetzen, wenn es heißes Wasser oder eine andere Flüssigkeit enthält.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu dem Zweck, für den es gedacht ist.
- Befüllen Sie das Gerät nicht über die Maximum-Anzeige hinaus (ungefähr 1600 ml).
- Öffnen Sie den Deckel sehr vorsichtig, um Brandverletzungen zu vermeiden, und lassen Sie das Wasser in die Dünstschale tropfen.
- Öffnen Sie niemals die Basis des Gerätes. Die Basis hat keine Teile, die Sie selber ersetzen oder reparieren können.
- Dünsten Sie niemals gefrorene Nahrung. Tauen Sie die Nahrung vor dem Dünsten ab.
- Platzieren Sie den Tropfenauffang immer auf der Basis.
- Das Gerät hat eine Trockenkochsicherung, die das Gerät abschaltet, sobald das Wasser verdampft ist.

DIESE ANWEISUNGEN SIND FÜR SPÄTERES NACHLESEN AUFZUBEWAHREN

4. TEILE

1. Deckel
2. Stapelring
3. Dampftopfe
4. Wasserniveau-Anzeige
5. Stromanzeige
6. Timer
7. Grundeinheit
8. Füllöffnung
9. Wasserbehälter
10. Tropfbehälter
11. Reistopf



5. BENUTZUNG

Reinigen Sie alle Einzelteile vor der ersten Benutzung des Gerätes. Befüllen Sie es anschließend mit Wasser, und lassen Sie es einige Minuten dampfen ohne die Dünstschalen auf dem Gerät zu platzieren. Dies ist notwendig, um eventuelle Produktionsüberbleibsel zu entfernen.

Kochen mit einem Dampftopf

1. Füllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Leitungswasser. Befüllen Sie den Behälter niemals mit weniger Flüssigkeit, als unter die Minimalanzeige und niemals mit mehr, als bis zur Maximalanzeige.
2. Stellen Sie einen Tropfbehälter auf die Grundeinheit.
3. Für noch mehr Geschmack legen Sie Kräuter auf das Gitter in der Mitte des Tropfbehälters.
4. Legen Sie die Zutaten in den Dampftopf. Setzen Sie den Deckel so auf den Topf, dass die Henkel übereinander stehen und die Laschen des Deckels in die Aussparungen des Topfes greifen.
5. Stellen Sie den Dampftopf auf die Grundeinheit. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie die gewünschte Garzeit, bis max. 60 Minuten, ein. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, hören Sie einen Signalton. Außerdem erlischt die Stromlampe und wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Im Behälter bleibt möglicherweise Wasser zurück.
6. Wenn Sie im Reistopf kochen, geben Sie zunächst Reis, Wasser und Kräuter in den Topf. Füllen Sie die angegebene Wassermenge in den Wasserbehälter des Steamers.

7. Der Reistopf kann auch zum Kochen von Gemüse, anderen Gerichten mit Soße, Fisch im Wasserbad, oder zum aufwärmen bereits zubereiteter Gerichte benutzt werden.
   Hinweis: Benutzen Sie immer den Tropfbehälter, wenn Sie den Reistopf nicht benutzen. So verhindern Sie, dass Flüssigkeit aus dem Essen wieder in das Wasser gelangen und erneut verdunsten. Die gewonnene Flüssigkeit eignet sich zum Zubereiten von Soßen oder Suppen.

Kochen mit mehrere Dampftöpfen

- Sie haben die Möglichkeit, in jedem Dampftopf gleichzeitig verschiedene Gerichte zuzubereiten.
- Wenn Sie Produkte zubereiten, die unterschiedliche Garzeiten haben, legen Sie das Produkt mit der längsten Garzeit in den unteren Topf. Sobald die Garzeit für das andere Produkt abgelaufen ist, entfernen Sie den Deckel mit einem Ofenhandschuh. Bringen Sie dann die Dampfpfanne an und schließen Sie den Deckel.
- Kochen Sie Fleisch, Fisch und Geflügel im unteren Dampftopf. So vermeiden Sie, dass Flüssigkeit auf die anderen Zutaten tropft.
- Auch Reis sollte im unteren Topf gekocht werden. Wenn Sie jedoch Reis mit Fleisch, Fisch oder Geflügel kochen, bereiten Sie den Reis am besten im oberen Topf zu.
- Wenn aus den Dampfventilen kein Dampf mehr entweicht, der Timer jedoch noch nicht abgelaufen ist, kontrollieren Sie den Wasserbehälter. Möglicherweise müssen Sie noch eine halbe Tasse Wasser nachgießen.
- Jede Dünstschale ist mit Aussparungen versehen, in die Sie Eier zum Kochen hineingeben können.
- Wenn Sie mehrere Dünstschalen benutzen, dauert es länger, bis die Speisen gar sind.
- Platzieren Sie kleinere Stücke oben, größere unten.
- Wenn Sie große Mengen dünsten, empfehlen wir Ihnen, zur Halbzeit des Garprozesses alles gut umzurühren. Benutzen Sie hierfür einen Spatel, und tragen Sie Ofenhandschuhe.

GESCHMACKSTIPS:
Für mehr Geschmack ohne Salz, können Sie mit Hilfe des Kräutergitters Kräuter hinzufügen. Sie können ½ bis 3 Teelöffel getrocknete Kräuter hinzufügen. Wenn Sie frische Kräuter nehmen wollen, benötigen Sie die dreifache Menge. Hacken Sie die Blätter erst klein. Befeuchten Sie das Kräutergitter, um zu verhindern, dass kleine Kräuterstückchen durch das Gitter fallen.

6. WARTUNG

Töpfe, Deckel und Tropfbehälter:
Spülen Sie diese Teile in Wasser mit Spülmittel und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Alternativ können diese Teile auch im Spülmaschinen gereinigt werden.

Wasserbehälter:
Füllen Sie warmes Wasser mit einem milden Spülmittel in den Behälter. Reinigen Sie den Behälter mit einer weichen Bürste bzw. einem weichen Tuch. Spülen Sie den Behälter anschließend gründlich mit klarem, warmem Wasser.

Das Heizelement:
Nach einer bestimmten Zeit, können sich auf dem Heizelement Kalkablagerungen bilden. Diese können wie folgt entfernen:

- Entfernen Sie alle Zubehörteile von der Grundeinheit.
- Füllen Sie Essig in den Behälter bis zur Höchstmarkierung.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen Sie den Timer auf 20 Minuten.
- Die Lösung darf nicht überkochen oder verschüttet werden.
- Wenn Sie den Signalton hören und die Lampe erlischt, ziehen Sie den Netzstecker und entleeren Sie den Behälter.
- Spülen Sie den Behälter sorgfältig mit klarem, warmem Wasser und reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste. Die Innenseite des Wasserbehälters und des Tropfbehälters können bei häufiger Benutzung von Kräutern im Laufe der Zeit verfärben. Dies ist normal.

Außenseite der Grundeinheit:
Reinigen Sie die Außenseite und die Schnur mit einem feuchten Tuch. Anschließend sorgfältig abtrocknen. Tauchen Sie die Grundeinheit nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
Hinweis: Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen.

7. GARZEITEN

Die nachstehend aufgeführten Zeiten basieren auf kaltem Wasser im Behälter, sowie auf der Benutzung einer einzigen Dünstschale. Beim Einsatz mehrerer Schalen verlängern sich die Zeiten.
Die Garzeiten unterscheiden sich je nach Volumen und Masse der unterschiedlichen Nahrungsmittel. Je feiner diese geschnitten sind, desto schneller sind sie gar.

GEMÜSE

PRODUKT	ART	MENGE	GARZEIT	VORSCHL.
Kartoffeln	Frisch	500g	30-35min	Nach halber Zeit mischen
Erbsen	Tiefkühl	150g	7-10 min	Nach halber Zeit mischen
Möhren	Frisch in Scheiben	300g	12-20 min	Nach halber Zeit mischen
Blumenkohl	Frisch	100g	19-22 min	Nach halber Zeit mischen
Bohnen	Frisch	100g	6-7 min	Nach halber Zeit mischen
Brokkoli	Frisch	100g	11-15 min	Nach halber Zeit mischen
Spinat	Frisch	275g	11-14 min	Nach halber Zeit mischen
Spargel	Frisch	200g	3-5 min	Spargelstangen kreuzweise stapeln
Kohl (Weiß-/ Rotkohl)	Frisch, fein geschnitten	225g	14-18 min	Nach halber Zeit mischen
Zucchini	Frisch, mittendurch geschnitten	350g	7-10 min	Nach halber Zeit mischen

FLEISCH

PRODUKT	ART	MENGE	GARZEIT	VORSCHL.
Huhn	Filet	350g	25-35 min	Würzen mit Kräuter-mischung, Curry usw. Überflüssiges Fett entfernen.
Wurst	Bockwurst Frankfurter	300g	21-27 min	Vor Zubereitung mit Gabel einstechen.
Rind	Streifen 2 cm	350g	15-25 min	Überflüssiges Fett entfernen.
Schwein	Kotelett	250g	25-45 min	Überflüssiges Fett entfernen.
Lamm	Kotelett	425g	25-45 min	Überflüssiges Fett entfernen.

FISCH

PRODUKT	ART	MENGE	GARZEIT	VORSCHL.
Fischfilet	Scholle	225g	15-20 min	Würzen mit Würz-mischung, Senf, Zitrone
Muscheln	Frisch	400g	15-20 min	Nach halber Zeit mischen. Die Muscheln sind dann gar, wenn sie geöffnet sind.
Fischtranchen	Lachs Kabeljau Thounfisch	425g	18-22 min	Der Fisch ist dann fertig, wenn er auseinander fällt, wenn man darauf drückt.

DIVERSE

PRODUKT	ART	MENGE	GARZEIT	WASSER	VORSCHL.
Reis	Weiß	300g + 4,5dl Wasser für 3 Personen	35 Min 45 Min	Max Max	Nach halber Zeit mischen und abtropfen lassen
Nudeln	Spaghetti	180g + 6dl Wasser für 3 Personen	28-30 Min	Min	Nach halber Zeit mischen
Eier	Hart Weich	6 Stück	20 Min 11 Min	Min	

3. CUIDADOS

A utilização dos aparelhos elétricos implica sempre o cumprimento de determinadas regras de segurança, nomeadamente as seguintes:

- Leia as instruções cuidadosamente. Guarde este manual de instruções para consulta futura.
- Este aparelho é destinado a ser utilizado em ambientes domésticos e em ambientes semelhantes, tais como:
  - Zonas de cozinha para pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais semelhantes
  - Quintas
  - Quartos de hotéis e motéis, e outros ambientes de caráter residencial
  - Quartos de hóspedes ou semelhante
- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com limitações físicas ou sensoriais, ou pessoas com capacidade mental limitada, ou deficiência sensorial ou de conhecimentos, a menos que essas pessoas tenham supervisão ou recebam instruções acerca da utilização do aparelho por parte de uma pessoa que assegure a sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças com idades entre os 0 e os 16 anos de idade. Pode ser utilizado por crianças com idade superior a 16 anos, mas sempre supervisionadas por um adulto.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com limitações físicas ou sensoriais, ou pessoas com capacidade mental limitada, ou deficiência sensorial ou de conhecimentos, desde que as mesmas tenham supervisão ou recebam instruções acerca da utilização do aparelho por parte de uma pessoa que assegure a sua segurança. Guarde o aparelho e a respetiva ficha afastados do alcance de crianças com idade inferior a 16 anos de idade. A limpeza e a manutenção do aparelho jamais poderão ser executadas por crianças.

- Este aparelho deverá permanecer numa superfície plana e estável.
- A ficha deve ser retirada da tomada elétrica sempre que o aparelho não esteja a ser utilizado, durante a sua limpeza e manutenção, e aquando da recolocação de peças. Deixe o aparelho arrefecer antes de proceder à montagem ou desmontagem de peças, e antes de proceder à limpeza do aparelho.
- Caso o fio elétrico se encontre danificado, a substituição do mesmo deve ser feita pelo fabricante, o respetivo centro de serviços ou por uma pessoal igualmente qualificada, de forma a evitar a ocorrência de perigos.
- Atenção! Para evitar a ocorrência de perigos, o aparelho não pode ser utilizado com um aparelho de ligação externo, tal como um temporizador, nem pode ser ligado a uma ramificação de comutação que seja ligada/desligada com frequência.
- Não toque nas superfícies quentes. Use as alças do

aparelho. Use luvas de cozinha ao remover a tampa ou um dos cestos para evitar queimaduras.

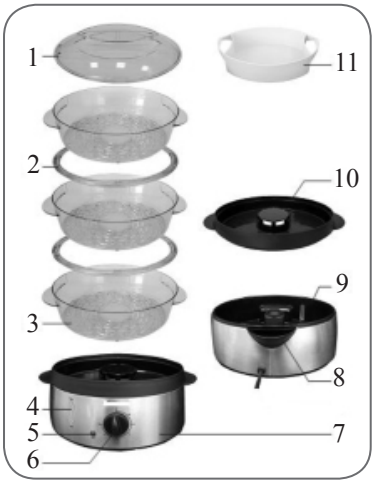
- Para evitar riscos de choques elétricos, não imergir o cordão elétrico, o plugue ou a base do aparelho em água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Jamais utilize peças que não sejam originais do aparelho ou que não sejam recomendadas pelo fabricante. Isso poderá causar acidentes.
- Não utilize o aparelho a céu aberto.

- Não coloque o aparelho: junto do fogão, no micro-ondas, num forno aquecido ou diretamente sob um armário.
- Aconselhamos o maior cuidado sempre que deslocar o aparelho com água quentes, alimentos ou qualquer outro líquido presente no interior.
- Utilize o aparelho apenas para o fim ao qual lhe foi destinado.
- Nunca encha o aparelho acima da indicação máxima (cerca de 1 600 ml).
- Abra a tampa cuidadosamente de forma a evitar queimaduras e deixe a água gotejar no prato de vapor.
- Nunca abra a base do aparelho. A base não contém quaisquer peças que possam ser reparadas ou substituídas por si.
- Nunca vaporize alimentos congelados. Descongele os alimentos sempre antes de os vaporizar.
- Coloque sempre o recetáculo de recolha de gotas na base.
- O aparelho contém um sistema de segurança que evita a cozedura a seco e que desliga automaticamente o aparelho sempre que a água evaporize totalmente.

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA CONSULTA FUTURA.

4. COMPONENTES

1. Tampa
2. Tampa de empilhamento
3. Cestos de cozimento a vapor
4. Indicação do nível de água
5. Indicação de vapor
6. Temporizador
7. Base
8. Abertura para enchimento
9. Reservatório de água
10. Bandeja coletora
11. Cesto para preparo de arroz



5. USO

Lave todas as peças antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. A seguir, encha o reservatório com água e deixe vaporar durante uns minutos sem colocar os pratos de vapor sobre o aparelho. Isto é necessário para eliminar possíveis resíduos de fabrico que estejam presentes.

Cozinhando com apenas um cesto

1. Preencha o reservatório de água com água fria. Nunca encha o reservatório abaixo da indicação de altura mínima e nunca acima da indicação de altura máxima.
2. Coloque a bandeja coletora na base.
3. Coloque os temperos de sua preferência no centro da bandeja para realçar o sabor de seu prato.
4. Coloque os alimentos a serem preparados no cesto de cozimento a vapor e em seguida tampe o cesto.
5. Coloque o cesto na base. Ligue o plugue na tomada e selecione o tempo de cozimento desejado (máximo de 60 minutos). Quando estiver pronto, o aparelho emitirá um sinal sonoro, a luz indicadora irá se apagar e o aparelho irá desligar automaticamente. Ainda poderá restar um pouco de água no reservatório.
6. Ao utilizar o cesto para preparo de arroz, adicione o arroz, água e os temperos diretamente dentro do cesto. Preencha o reservatório até o nível necessário.
7. Pode-se utilizar também o cesto para cozimento de arroz para preparar vegetais, outros tipos de alimentos com molhos, peixe ensopado ou aquecer pratos já prontos.

Nota: Use sempre a bandeja coletora quando não utilizar o cesto para preparo de arroz. Isso evita que os líquidos que escorrem dos alimentos caiam na água e se evaporem novamente. O caldo coletado pode ser utilizado no prepare de molhos ou sopas.

Cozinhando com mais de um cesto

- É possível preparar diferentes tipos de pratos utilizando mais de um cesto
- Quando estiver preparando alimentos com tempo diferente de cozimento, coloque o alimento que precisa de mais tempo de cozimento no cesto inferior. Quando o timer indicar o tempo necessário do cozimento do outro alimento, remova a tampa usando uma luva de cozinha e coloque o outro cesto sobre o cesto inferior. Feche com a tampa e continue cozinhando.
- Carnes, peixe e aves devem sempre ser cozidos no cesto inferior para se evitar que o caldo que escorre das carnes caiam sobre os outros alimentos.
- Para um melhor resultado, recomendamos que prepare também o arroz no cesto inferior.
- Se for preparar o arroz ao mesmo tempo que a carne, peixe ou ave, coloque o arroz no cesto superior.
- Se não houver mais vapor, mas o tempo de cozimento ainda não tiver sido alcançado, verifique o reservatório de água. Talvez seja necessário acrescentar mais água.
- Os cestos possuem ainda pequenas cavidades que podem ser utilizadas para preparar até 6 ovos.
- Sempre que utilizar diferentes pratos de vapor, levará mais tempo até os alimentos estarem prontos.
- Coloque os pedaços mais pequenos por cima e os pedaços maiores por baixo.
- Sempre que vaporar grandes quantidades, aconselhamos que misture tudo muito bem a meio do processo de cozedura. Para tal, utilize uma espátula e use luvas de forno.

DICAS

Pode introduzir ervas aromáticas para dar maior sabor aos alimentos, evitando assim a introdução de sal.

Podem ser adicionas de ½ até 3 colheres de chá de ervas desidratadas. Ao usar ervas frescas, primeiro pique as folhas e triplique a quantidade.

Para se evitar que as ervas passem pela grelha de metal, molhe a grelha antes de colocar os temperos.

6. MANUTENÇÃO

Cestos, tampa e bandeja coletora:
Lave com água corrente e sabão e seque bem. Essas partes também podem ser lavadas na lavadora de pratos, mas somente na prateleira superior.

Reservatório de água:
Despeje um pouco de água quente com sabão dentro do reservatório. Limpe com um pano ou escova macia. Passe por água corrente abundante.

Resistência:
Depois de um certo tempo de uso a resistência pode apresentar uma crosta. Faça a limpeza da seguinte forma:

- Não coloque nenhum acessório sobre a base.
- Despeje vinagre no reservatório até o atingir o nível máximo.
- Monitore o aparelho para que o vinagre não ferva ou respingue.
- Depois de emitir o sinal sonoro, remova o plugue da tomada e remova todo o vinagre.
- Limpe bem o reservatório com água morna limpa. Poderá surgir alteração de cor no interior do reservatório de água e da bandeja coletora com o tempo devido ao uso de temperos. Isso é absolutamente normal.

Parte externa da base:
Limpe a parte externa da panela e o cordão elétrico com um pano limpo húmido e depois seque bem. Nunca submergir a base em água ou em qualquer outro líquido.
Nota: Não use alvejantes ou outros produtos abrasivos para limpar as peças do seu aparelho.

7. TABELAS SOBRE TEMPO DE COZIMENTO

Os tempos abaixo indicado baseiam-se na utilização de água fria no reservatório de água. Os tempos também se baseiam na utilização com um prato de vapor. Sempre que utilizar mais de um prato, o tempo de cozedura aumenta.
O tempo de cozedura varia de acordo com a espessura e dimensão dos diferentes ingredientes. Quanto mais finos forem os ingredientes cortados, mais depressa cozem.

VEGETAIS

ALIMENTO	TIPO	QUANT.	TEMPO DE COZIMENTO	SUGESTÕES
Batata	Fresca	500g	30-35min	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Ervilha	Congelada	150g	7-10 min	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Cenoura	Fresco às rodelas	300g	12-20 min	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Couve-flor	Fresca	100g	19-22 min	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Vagem	Fresca	100g	6-7 min	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Brócolos	Fresca	100g	11-15 min	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Espinafre	Fresca	275g	11-14 min	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Espargo	Fresca	200g	3-5 min	Coloque o espargo unsversalmente no cesto.
Couve (branca/ vermelha)	Fresco, corte fino	225g	14-18 min	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme

Curgetes	Fresco, cortado em dois	350g	7-10 min	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme

CARNES

ALIMENTO	TIPO	QUANT.	TEMPO DE COZIMENTO	SUGESTÕES
Frango	Filé	350g	25-35 min	Tempere com ervas aromáticas, curry, etc. Retire a gordura em excesso.
Linguiça	Frankfurt	300g	21-27 min	Faça furos com um garfo antes de cozinhar.
Vaca	Tiras de 2 cm	350g	15-25 min	Retire a gordura em excesso.
Porco	Costeletas	250g	25-45 min	Retire a gordura em excesso.
Borrego	Costeletas	425g	25-45 min	Retire a gordura em excesso.

PEIXE

ALIMENTO	TIPO	QUANT.	TEMPO DE COZIMENTO	SUGESTÕES
Filete de peixe	Linguado Solha	225g	15-20 min	Tempere os filés com ervas aromáticas, mostarda seca, suco de limão
Mexilhão	Fresco	400g	15-20 min	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme. O mexilhão está cozido assim que as cascas abram.
Peixe em postas	Salmão Bacalhau Atum	425g	18-22 min	O peixe está pronto quando se separar ao toque.

OUTROS

ALIMENTO	TIPO	QUANT.	TEMPO DE COZIMENTO	SUGESTÕES
Arroz	Branco	300 g + 450ml de água (para 3 pessoas)	35-45 min	Tempere os filés com ervas aromáticas, mostarda seca, suco de limão
Massa	Espaguete	180 g + 600ml de água (para 3 pessoas)	28-30 min	Mexa o alimento na metade do tempo para cozimento uniforme
Ovos	Duro Mole	6 unidades 6 unidades	20 min 11 min	

WEBSHOP

Volgende onderdelen voor : SK3

kunnen makkelijk via onze webshop besteld worden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	AANTAL	EENHEIDS-PRIJS	TOTAAL
Deksel	SK3-1		5.00 €	
Rijstschaal	SK3-2		5.00 €	
Stoomschaal (1x)	SK3-3		7.00 €	
Druppelopvangbakje	SK3-4		5.00 €	
Stapelring (1x)	SK3-15		3.00 €	
verzendkosten		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAAL	

WEBSHOP

Les accessoires suivants pour : SK3

peuvent facilement être commandés sur notre Webshop.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	QUANTITE	PRIX UNIQUE	TOTAL
Couvercle	SK3-1		5.00 €	
Plat pour le riz	SK3-2		5.00 €	
Plat de vapeur (1x)	SK3-3		7.00 €	
Bac d'égouttage	SK3-4		5.00 €	
Anneau d'empilage (1x)	SK3-15		3.00 €	
Frais de transport		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAL	

WEBSHOP

Folgende Bestandteile für : SK3
können leicht über unseren Webshop bestellt werden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	ANZAHL	EINZEL-PREIS	GESAMT
Deckel	SK3-1		5.00 €	
Reistopf	SK3-2		5.00 €	
Dampftopf (1x)	SK3-3		7.00 €	
Tropfbehälter	SK3-4		5.00 €	
Stapelring (1x)	SK3-15		3.00 €	
Versandkosten		1	3.75 €	3.75 €
			GESAMT	

FORMULÁRIO DE ENCOMENDA

Preencha o formulário e envie por correio para o serviço de atendimento ao cliente:

FGM Lda.

Rua da Mainca 642
Apartado 1080
4466-901 S. Mamede de Infesta
Portugal

Tel. : 22-9 06 91 40
Fax. : 22-9 01 68 70

Receberá uma fatura com as dados de pagamento.

	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
Tampa SK3-1		5.00 €	
Cesto para preparo de arroz SK3-2		5.00 €	
Cesto de cozimento a vapor (1x) SK3-3		7.00 €	
Bandeja coletora SK3-4		5.00 €	
Tampa de empilhamento (1x) SK3-15		3.00 €	
		PREÇO TOTAL	

NOME .....

MORADA: .....

.....

TEL. : .....

DATA+ ASSINATURA:

PRIMO

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

SK3